

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»
(заполняется в программе Excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Бориса Митрофановича Ляха г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	760
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	285
	-5-9 классы	439
	-10-11 классы	36
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	
	в том числе возрастным группам	285
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	69
	-10 -11 классы	1
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	280
	-5-9 классы	51
	-10-11 классы	1
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	
	в том числе по возрастным группам	5
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	18
	-10-11 классы	1
	количество обучающихся льготной категории, чел	

	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	5	
	-5-9 классы	18	
	-10-11 классы	169	
	График приема пищи	Завтрак: 8:40-9:00 9:40-10:00 10:40-11:00 Обед: 13:45-14:00 14:40-15:00 Полдник: 15:30-15:50	
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	196	
	Количество обучающихся принимающих только обед	140	
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	20	
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	3	
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 -102,00 -142,00 -61,00	5-6 -114,00 -167,00 -73,00
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	-	
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Терминал	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	-	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом		
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%	
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	100 посадочных мест	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	фото	
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	фото	
3	Укомплектованность школьной		

	столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	-6 -1 -2 -3
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Ссылки на копии документов об образовании для каждого работника
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	-
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	- Неделя здоровья - Колесо питания - Кухни России
	Примерное (Цикличное) меню	https://school2t.ru/
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Работа буфета: с 10:30 до 15:00
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://school2t.ru/
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://school2t.ru/
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах	-
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	+

Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМНО	+
---	---

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации



Handwritten signature: И.О. Рубашова

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО